



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEKLİ TURTA (MİLFÖY)

300 gr. milföy hamuru

Yarım kilo çilek

1 paket kremşanti

1 su bardağı süt

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında bırakın. İçi için, kremşantiyi sütle çırpıp buzdolabında soğutun. Milföy hamurunu unlanmış zeminde biraz açıp yuvarlak tepsiye döşeyin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip soğumaya bırakın. Daha sonra soğuk kremşantiyi ve çilekleri içine koyup ikram edin.